
I Coltivatori Custodi del germoplasma

Autore: Tamara Pastorelli

Fonte: Città Nuova

La tenuta di Alberese con gli allevamenti allo stato brado della vacca maremmana. La genetica all'opera per recuperare cereali meno proteici e più digeribili

Finalmente, dopo giorni di cielo grigio e vento di maestrale, stamani, il sole è riuscito ad aprirsi un varco e ed è tornato ad illuminare i colori delle cose. Qui, ai piedi dei Monti dell'Uccellina, tra i recinti della [Tenuta di Alberese](#), si approfitta della tregua per concentrare i lavori di controllo dei recinti e delle mandrie di vacche e cavalli sparsi lungo la pianura. La Tenuta, che fa parte delle Gestioni Agricole dell'ente "Terre Regionali Toscane", dipendente della Regione Toscana, è famosa nel mondo per i suoi allevamenti allo stato brado di vacca maremmana, caratterizzata dal colore grigio chiaro e dalle grandi corna a lira, curati dai butteri, mitiche ed eroiche figure di allevatori-cavalieri che si spostano da un pascolo all'altro per curare le mandrie, seguire le nascite, domare i puledri. Pochi sanno che presso questa Tenuta, si trova anche una delle sezioni della Banca Regionale del Germoplasma dove, all'interno di una cella frigorifero, viene **conservato il materiale genetico delle specie erbacee autoctone** della Regione Toscana, una vera e propria "macchina del tempo" per la conservazione dei semi antichi. Marco Locatelli, direttore della Tenuta, spiega il senso del progetto: «La cura del patrimonio della agro-biodiversità e del germoplasma, di cui qui in Toscana siamo particolarmente ricchi, per noi non è una romantica rievocazione del passato, ma un contenuto estremamente moderno, non solo dal punto di vista della tutela del paesaggio e di una cultura, ma anche da quello nutrizionale e della salute dell'uomo». Conosciamo il caso del boom delle intolleranze alimentari, scoppiato negli ultimi dieci anni, di cui sono accusate, per esempio, certe farine di cereali. «Il fatto è che nel dopoguerra, la produzione agricola puntò a selezionare grani che garantissero, da una parte, una maggiore produttività e dall'altra, che producessero farine con caratteristiche tali (per esempio, la tenuta alla cottura) da favorire l'industria della pasta. Non ultimo, serviva che fossero anche ricche di proteine, per contrastare la malnutrizione che affliggeva la maggior parte della popolazione. Riscoprire e recuperare grani e altri semi originari, **meno proteici e più digeribili**, oggi può aiutare anche a curare la nostra salute». La Regione Toscana che si è assunta l'impegno di tutelare la biodiversità in agricoltura fin dal 1997, oggi opera grazie alla LR 64/04 sulla "Tutela e valorizzazione del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario, zootecnico e forestale". Terre Regionali Toscane è l'ente che si occupa di coordinare e dirigere la "[Rete di Conservazione e Sicurezza delle risorse genetiche](#)", di cui fanno parte le banche del germoplasma e i Coltivatori Custodi, che sono un po' il cuore della conservazione. «È un nome simpatico con cui chiamiamo quegli agricoltori che si assumono la responsabilità di **mantenere in vita i semi di specie a rischio di estinzione** continuandoli a coltivare nelle proprie aziende. Di fatto è colui che si occupa, non di fare una commercializzazione di questi prodotti ma di garantirne il rinnovo, il mantenimento della specie, magari innescando sinergie locali con le realtà di trasformazione alimentare, l'artigianato e il turismo». Come? Prima di tutto seminandoli, per mantenere sempre fresco il materiale genetico. Tra i semi "protetti" ci sono specie legnose e da frutto, erbacee, ornamentali e da fiore, oltre a specie di interesse forestale. I Coltivatori Custodi possono contare anche su uno speciale contrassegno da apporre sui prodotti costituiti, contenuti o derivati dalle specie "protette", prodotti da agricoltura biologica o integrata. «L'idea è quella di creare per il 2017, **una geo-localizzazione anche digitale**, attraverso un'applicazione che segnali sul tuo smartphone il coltivatore custode che hai più vicino e, magari, proporti di andarlo a trovare e a conoscere la sua esperienza». Nell'attesa, se siete curiosi di saperne di più, potete visitare questo [link](#), e scoprire il lavoro dei Coltivatori Custodi e la meravigliosa biodiversità della Toscana: dalla ciliegia Bella di Arezzo allo Zafferano Maremmano, dal Pomodoro Quarantino del Valdarno

all'uva Grumesta di Portoferraio.